

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kangkung merupakan tanaman sayur berbentuk daun yang banyak tumbuh di daerah tropis, seperti kawasan Afrika dan Asia utamanya Indonesia. Ketersediaan kangkung di Jawa Timur terus mengalami peningkatan pada tahun 2019 produksi kangkung mencapai 25 706,00 ton dan mengalami peningkatan menjadi 29 064,00 ton pada tahun 2020 (BPS, 2022). Di Indonesia kangkung adalah jenis sayuran yang disukai masyarakat, pemanfaatan kangkung biasanya banyak diolah menjadi masakan rumah yang dapat dinikmati sehari-hari. Kangkung tidak hanya disukai oleh orang dewasa saja, namun juga anak-anak. Hal ini dikarenakan kangkung memiliki rasa yang lembut, renyah, dan gurih sehingga menjadi favorit di kalangan masyarakat.

Kangkung merupakan tumbuhan berair sehingga cepat mengalami kemunduran mutu atau layu dan rusak dalam waktu yang singkat jika tidak segera dilakukan pengolahan, maka untuk mengurangi kerusakan kangkung dilakukan pengolahan dengan inovasi produk yaitu mengolah kangkung menjadi produk nori. Nori merupakan produk makanan olahan yang terbuat dari rumput laut atau alga merah berjenis *Porphyta*. Rumput laut diproses dengan cara penghalusan, pembumbuan, dan pengeringan, sehingga hasil akhir berbentuk lembaran kering tipis mempunyai rasa gurih dan sedap yang disebut nori (Subekti, 2018).

Bahan dasar nori yang berasal dari rumput laut merah berjenis *Porphyra* tidak dapat tumbuh di perairan Indonesia dan hanya dapat tumbuh di negara subtropis. Menurut Mouritsen (2013), Indonesia mengimpor lembaran nori sebesar 21,6 milyar (65.000 metrik ton). Data tersebut menunjukkan tingginya permintaan nori dalam pemanfaatannya sebagai pembungkus sushi, maka dibuatlah nori dari bahan dasar yang ada Indonesia yaitu dengan memanfaatkan daun kangkung sebagai bahan dasar nori (Fitriani, 2021). Di pasaran nori tidak hanya terbuat dari rumput laut jenis *porphyra* namun juga terbuat dari rumput laut jenis *Gracilaria* sp, rumput laut *Euclima cottoni*, dan terbuat dari *non-rumput* laut seperti daun

kelor, dan daun singkong. Inovasi produk nori analog yang digunakan untuk proyek usaha mandiri adalah kangkung, karena kangkung memiliki zat pigmen warna klorofil atau pigmen warna hijau. Warna hijau pada kangkung akan semakin gelap setelah dilakukan proses pengolahan utamanya pemanasan, untuk memperbaiki warna pada nori maka dilakukan penambahan wortel. Wortel merupakan tanaman sayur yang tumbuh sepanjang tahun pada semua musim, terutama pada daerah pegunungan bersuhu dingin dan lembab (Trianto, 2014) yang memiliki pigmen warna beta-karoten. Pigmen warna Beta-karoten merupakan zat yang pemberi warna pada sayur dan buah seperti pepaya, tomat, dan wortel. Pada wortel Beta-karoten merupakan pigmen pemberi warna oren, sehingga warna hijau tua yang dihasilkan oleh kangkung dapat diperbaiki menjadi warna yang lebih cerah.

Nori analog daun kangkung dan wortel merupakan inovasi produk makan ringan yang bergizi dapat dapat dijadikan sebagai makan ringan atau camilan maupun sebagai pendamping makanan berat. Nori analog daun kangkung dan wortel diolah dengan perebusan, penghalusan, pembumbuan, dan pengeringan dengan cara dipanggang. Nori analog daun kangkung dan wortel mempunyai rasa yang gurih dan tidak pait, aroma rempah yang ditambahkan dan tidak berbau amis seperti nori yang terbuat dari rumput laut. Nori yang berbentuk makanan kering membuat nori analog daun kangkung dan wortel mempunyai daya simpan yang cukup lama. Hal ini dapat menjadi alternatif bagi anak-anak atau seseorang yang kurang menyukai sayur untuk mengonsumsi sayur, sehingga dapat menarik daya beli masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka didapat rumusan masalah dalam produksi dan pemasaran nori analog daun kangkung dan wortel yaitu:

1. Bagaimana proses produksi nori analog daun kangkung dan wortel yang baik dan diterima konsumen?
2. Bagaimana perhitungan kelayakan usaha nori analog daun kangkung dan wortel?
3. Bagaimana pemasaran nori analog daun kangkung dan wortel?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi dan pemasaran nori analog daun kangkung dan wortel yaitu:

1. Mengetahui proses produksi nori analog daun kangkung dan wortel yang baik dan diterima konsumen.
2. Mengetahui pemasaran nori analog daun kangkung dan wortel.
3. Mengetahui perhitungan kelayakan usaha nori analog daun kangkung dan wortel.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi dan pemasaran nori analog daun kangkung dan wortel yaitu:

1. Dapat menambah nilai ekonomi daun kangkung dan wortel.
2. Dapat memberikan inovasi nori analog yang ada di pasaran.
3. Dapat membuka peluang usaha baru dalam skala industri kecil maupun besar.